

Doç. Dr. MERYEM GÖKSEL SARAÇ

Kişisel Bilgiler

E-posta: mgoksel@cumhuriyet.edu.tr

Web: <https://avesis.cumhuriyet.edu.tr/mgoksel>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: qgFTDQ8AAAAJ&hl=tr&oi=ao

ORCID: 0000-0002-8190-2406

ScopusID: 53877371400

Yoksis Araştırmacı ID: 105318

Eğitim Bilgileri

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2011 - 2018

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2008 - 2011

Lisans Yandal, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Makina Mühendisliği, Türkiye 2005 - 2008

Lisans, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2004 - 2008

Yaptığı Tezler

Doktora, Rendering Artık Yağlarından Emülgatör Üretimi ve Model Gıdalarda Arayüzey (Interfacial) Reolojik Uygulamaları, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2018

Yüksek Lisans, Farklı Gıda Lif Kaynaklarının Araştırılması, Üretimi, Kimyasal Karakterizasyonu ve Model Olarak Seçilen Bazı Ürünlerde Kullanım Olanakları, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2011

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2022 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Yıldızeli Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - 2022

Dr. Öğr. Üyesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Yıldızeli Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2019 - 2022

Öğretim Görevlisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Yıldızeli Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2012 - 2019

Akademik İdari Deneyim

Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdür Yardımcısı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Yıldızeli Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2021 - Devam Ediyor

Bölüm Başkanı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Yıldızeli Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2017 - 2022

Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Rektörlük, Rektörlük, 2019 - 2020

Bölüm Başkanı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Yıldızeli Meslek Yüksekokulu, Bitkisel ve Hayvansal Üretim, 2012 - 2014

Verdiği Dersler

Gıda Analizlerinde İleri Enstrümental Analiz Teknikleri, Doktora, 2024 - 2025
Beslenme İlkeleri, Ön Lisans, 2024 - 2025
Endüstriyel Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi, Doktora, 2024 - 2025
Gıdalarda Duyusal Analiz, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikolojisi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Gıda Katkı Maddeleri, Ön Lisans, 2018 - 2019
Kromatografik Yöntemler, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Enstrümental Gıda Analizleri, Ön Lisans, 2019 - 2020
Mikrobiyolojik Gıda Analizleri - I, Ön Lisans, 2019 - 2020
Temel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2018 - 2019
Fermantasyon Teknolojisi, Ön Lisans, 2019 - 2020
Enstrümental Gıda Analizleri, Ön Lisans, 2019 - 2020
Kromatografik Yöntemler, Ön Lisans, 2019 - 2020
Mikrobiyolojik Gıda Analizleri - II, Ön Lisans, 2018 - 2019
Temel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2019 - 2020
Mikrobiyolojik Gıda Analizleri I, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Fermentasyon Teknikleri, Ön Lisans, 2019 - 2020
Gıda Mevzuatı ve Gıda Güvenliği, Ön Lisans, 2017 - 2018
Genel Biyoloji, Ön Lisans, 2018 - 2019
Et İşleme Teknikleri, Ön Lisans, 2017 - 2018
Süt İşleme Teknikleri, Ön Lisans, 2017 - 2018
Reklam Kampanyaları, Ön Lisans, 2016 - 2017
Gıda Endüstrisi Makineleri, Ön Lisans, 2016 - 2017
Reklamcılık, Ön Lisans, 2016 - 2017
Süt İşleme Teknikleri, Ön Lisans, 2016 - 2017
Toplam Kalite Yönetimi, Ön Lisans, 2016 - 2017
Hububat İşleme Teknikleri, Ön Lisans, 2015 - 2016
Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı, Ön Lisans, 2014 - 2015
Laboratuvar Teknikleri, Ön Lisans, 2014 - 2015
Gıda Mikrobiyolojisi, Ön Lisans, 2014 - 2015
Gıda Mikrobiyolojisi , Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2013 - 2014
Temel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2014 - 2015
Kimyasal Gıda Analizleri - I, Ön Lisans, 2013 - 2014
Gıda Muhafaza Yöntemleri - II, Ön Lisans, 2012 - 2013
Gıda Muhafaza Yöntemleri - I, Ön Lisans, 2012 - 2013

Yönetilen Tezler

Can Ö. P., Göksel Saraç M., Peynir altı suyu proteini ve uçucu yağlar ile hazırlanan filmlerin tuzsuz beyaz peynirde kullanım olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, D.UZUNDAĞ(Öğrenci), 2023

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Erciyes Üniversitesi, Aralık, 2023
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Erciyes Üniversitesi, Ocak, 2022
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Erciyes Üniversitesi, Eylül, 2021

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Powder flow speed dependency, caking and cohesion behaviors of tomato powders as affected by drying methods**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
International Journal of Food Engineering, cilt.20, sa.6, ss.451-461, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Investigating the interfacial and bulk rheological properties of emulsions containing dry bean powder**
Aslan Türker D., Göksel Saraç M., Doğan M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, ss.1-10, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Influence of particle size on powder flow behaviour, textural and viscoelastic properties of milk-based whippable emulsions**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
International Dairy Journal, cilt.148, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Effect of psyllium powder on the organoleptic properties of gluten-free bread roll: application Simple Additive Weighting (SAW) method**
HASTAOĞLU E., GÖKSEL SARAÇ M., TAŞCI Ş., CAN Ö. P.
International Journal of Food Science and Technology, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Interfacial rheology and morphology of casein and non-starch polysaccharides mixed layers at oil/water interface**
ASLAN TÜRKER D., Saraç M., DOĞAN M.
Journal of Food Process Engineering, cilt.46, sa.9, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Development of gluten-free cake formulations: the role of tapioca & potato starch and quinoa in the rheological, textural and powder flow properties**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., Dogan M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.249, sa.3, ss.675-684, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Determination of the best interaction of inulin with different proteins by using interfacial rheology: the relationship with the emulsion activity and stability in emulsion systems**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
International Journal of Food Engineering, cilt.18, sa.12, ss.761-773, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Influence of using scarlet runner bean flour on the production and physicochemical, textural, and sensorial properties of vegan cakes: WASPAS-SWARA techniques**
GÖKSEL SARAÇ M., Dedebaş T., HASTAOĞLU E., ARSLAN E.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.27, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Interfacial properties of poppy seed protein (Papaver somniferum L.) as an alternative protein source at oil/water interface: influence of pH on stability, morphology and rheology**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., YETİMAN A. E., DOĞAN M.
European Food Research and Technology, cilt.247, sa.10, ss.2545-2556, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Rendering waste oil as a new source for the synthesis of emulsifier: optimization, purification, and characterization**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.17, sa.9, ss.715-725, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Evaluation of non-starch polysaccharide addition in Turkish noodles: ELECTRE techniques approach**
GÖKSEL SARAÇ M.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, cilt.52, sa.3, ss.368-379, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **Encapsulation of mono-,diglycerides obtained from rendering waste oil: Powder, interfacial, rheological and emulsion properties**

Göksel Saraç M., Doğan M.

Journal Of Food Processing And Preservation, cilt.45, sa.6, ss.15520, 2021 (SCI-Expanded)

- XIII. **Influence of sucrose reduction and starch type on bulk and powder properties of ready-to-use powdered dessert**
Aslan Türker D., Göksel Saraç M., Doğan M.
European Food Research And Technology, cilt.247, sa.2, ss.453-464, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effect of salt on the inter-relationship between the morphological, emulsifying and interfacial rheological properties of O/W emulsions at oil/water interface**
DOĞAN M., GÖKSEL SARAÇ M., ASLAN TÜRKER D.
Journal of Food Engineering, cilt.275, 2020 (SCI-Expanded)
- XV. **Powder caking and cohesion behaviours of coffee powders as affected by roasting and particle sizes: Principal component analyses (PCA) for flow and bioactive properties**
DOĞAN M., Asian D., Gurmeric V., Ozgur A., Sarac M.
POWDER TECHNOLOGY, cilt.344, ss.222-232, 2019 (SCI-Expanded)
- XVI. **Investigation of rheological synergistic interactions between hydrocolloids and starch in milky cacao beverages model: principal component analyses**
DOĞAN M., GÖKSEL SARAÇ M., TOKER Ö. S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.243, sa.6, ss.1031-1039, 2017 (SCI-Expanded)
- XVII. **Incorporation of dietary fiber concentrates from fruit and vegetable wastes in butter: effects on physicochemical, textural, and sensory properties**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.242, sa.8, ss.1331-1342, 2016 (SCI-Expanded)
- XVIII. **A methodology to evaluate the sensory properties of instant hot chocolate beverage with different fat contents: multi-criteria decision-making techniques approach**
DOĞAN M., Aslan D., Aktar T., GÖKSEL SARAÇ M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.242, sa.6, ss.953-966, 2016 (SCI-Expanded)
- XIX. **Rheological and some Physicochemical Properties of Selected Hydrocolloids and their Interactions with Guar Gum: Characterization using Principal Component Analysis and Viscous Synergism Index**
Karaman S., Kesler Y., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M., Kayacier A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.17, sa.8, ss.1655-1667, 2014 (SCI-Expanded)
- XX. **Optimization of Gum Combination in Prebiotic Instant Hot Chocolate Beverage Model System in Terms of Rheological Aspect: Mixture Design Approach**
DOĞAN M., Toker O. S., Aktar T., Goksel M.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.3, ss.783-794, 2013 (SCI-Expanded)
- XXI. **The Effect of Starch Concentration and Temperature on Grape Molasses: Rheological and Textural Properties**
Goksel M., DOĞAN M., Toker O. S., Ozgen S., SARIOĞLU K., Oral R. A.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.1, ss.259-271, 2013 (SCI-Expanded)
- XXII. **Prediction of rheological parameters of model instant hot chocolate beverage by adaptive neuro fuzzy inference system**
Toker O. S., DOĞAN M., Goksel M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.67, sa.1, ss.22-25, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Rheological Behaviour of Instant Hot Chocolate Beverage: Part 1. Optimization of the Effect of Different Starches and Gums**
DOĞAN M., Toker O. S., Goksel M.
FOOD BIOPHYSICS, cilt.6, sa.4, ss.512-518, 2011 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The influence of anti-caking agents on powder flow properties of ready-to-drink coffee during**

storage

Aslan Türker D., Göksel Saraç M., Doğan M.

Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.28, sa.2, ss.258-266, 2024 (Hakemli Dergi)

- II. **Keçiboynuzu Unu ile Zenginleştirilmiş Glutensiz Keklerin Tekstürel Özellikleri ve Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi**
GÖKSEL SARAÇ M., ASLAN TÜRKER D., DOĞAN M.
Çukurova Tarım ve Gıda bilimleri dergisi (Online), cilt.38, sa.2, ss.331-344, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Glütensiz unların tekno-fonksiyonel özellikleri ile toz akış davranışlarının belirlenmesi**
ASLAN TÜRKER D., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **Farklı kurutma yöntemleri ile elde edilmiş peynir tozlarının ısı işlem görmüş sucukların kalite ve duyu özelliklerine olan etkisinin incelenmesi**
Yalçınçıray Ö., Hastaoğlu E., Göksel Saraç M., Can Ö. P.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.26, sa.2, ss.244-253, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. **Tuz Oranı Değişiminin Kırmızı Pul Biberin Toz Akış Özellikleri Üzerine Etkisi**
Aslan Türker D., Göksel Saraç M., Doğan M.
Çukurova Tarım ve Gıda bilimleri dergisi (Online), cilt.36, sa.2, ss.165-176, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **Mor ve Turuncu Tatlı Patates Diyet Lif Konsantrlerinin Sucukta Kullanım Olanaklarının Araştırılması**
GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E., DİNÇEL B., CAN Ö. P.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.9, sa.9, ss.1679-1685, 2021 (Hakemli Dergi)
- VII. **Yağ Türünün Bir Fonksiyonu Olarak Lesitin Adsorbe Edilmiş Yağ/Su Emülsiyonlarının Ara Yüzey Reolojik Özellikleri**
Aslan Türker D., Göksel Saraç M., Doğan M.
Akademik Gıda, cilt.19, sa.2, ss.159-168, 2021 (Hakemli Dergi)
- VIII. **TİCARİ ÖNEME SAHİP TOZ SÜT ÜRÜNLERİNİN MORFOLOJİK YAPISI VE TOZ AKIŞ ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
Göksel Saraç M., Aslan D., Doğan M.
GIDA, cilt.46, sa.1, ss.119-133, 2021 (Hakemli Dergi)
- IX. **Bitkisel ve Hayvansal Proteinlerin Eriştenin Tekstürel ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
GÖKSEL SARAÇ M.
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.1, 2021 (Hakemli Dergi)
- X. **Farklı Aromatik Bitkilerle Marine Edilip Vakumlanarak Saklanan Dana Etlerinin Bazı Özelliklerinin İncelenmesi**
Şeker İ. T., Hastaoğlu E., Göksel Saraç M.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.4, sa.3, ss.2087-2101, 2020 (Hakemli Dergi)
- XI. **TURUNÇGİL ALBEDOLARI İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ LOKUM ÜRETİMİ VE KARAKTERİZASYONU**
GÖKSEL SARAÇ M., DEDEBAŞ T.
GIDA, cilt.44, sa.6, ss.1221-1135, 2019 (Hakemli Dergi)
- XII. **The Effects of Nisin and Natamycin on the Microbiological, Chemical and Sensorial Qualities of Meatballs**
Hastaoğlu E., Göksel Saraç M., Keskin Z. S., Yozgat F.
Cumhuriyet Science Journal, cilt.38, sa.4, ss.845-855, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Beslenmemizde Çikolatanın Rolü Ve Çikolata Üretiminde Kullanılan Ambalaj Materyalleri**
DOĞAN M., GÖKSEL SARAÇ M.
Packworld, cilt.71, ss.136-142, 2009 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Thermal, rheological, and mechanical properties of polysaccharide-based hydrogels**
GÖKSEL SARAÇ M., CAN Ö. P.

Polysaccharides-based Hydrogels: Synthesis, Characterization, and Applications, , Editör, Elsevier, ss.43-83, 2024

- II. **Çevre Kirliliği ve Gıda Güvenliği**
GÖKSEL SARAÇ M.
Gıda Güvenliği, Yalçın Halil, Editör, Akademisyen Yayınevi, ss.87-101, 2023
- III. **Extraction, structural properties, and applications of tara gum**
GÖKSEL SARAÇ M.
Natural Gums: Extraction, Properties, and Applications, , Editör, Elsevier, ss.453-469, 2023
- IV. **Ette Katkı ve Kalıntı Analizleri..**
GÖKSEL SARAÇ M.
Tüm Yönleriyle Et Analizleri, Özlem Pelin CAN, Editör, Akademisyen Yayınevi, ss.187-250, 2022
- V. **Gıda Renklendiricileri ve Özellikleri**
GÖKSEL SARAÇ M.
Gıdalarda Renk, Emre Hastaoğlu, Editör, Akademisyen Yayınevi, ss.15-52, 2021
- VI. **Gıda Endüstrisinde Membranlar**
GÖKSEL SARAÇ M.
Kapsamlı Membran Bilimi ve Yaşamımızdaki Yeri, Taşkın Çakıcı, Gülşen, Editör, Nobel Bilimsel Eserler, ss.59-84, 2021
- VII. **Gıdalarda Tekstür**
Özdoğan G., Şeker İ. T., Hastaoğlu E., Karaoğlu H. A., Dedebaş T., Göksel Saraç M. (Editör)
Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2020
- VIII. **Tekstür**
Göksel Saraç M.
Gıdalarda Tekstür, Meryem GÖKSEL SARAÇ, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.1-20, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **USE POSSIBILITIES OF DIFFERENT CEREAL FLOURS IN VEGAN 146 MEATBALL PRODUCTION**
DEDEBAŞ T., GÖKSEL SARAÇ M.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCED RESEARCH AND APPLICATIONS, Türkiye, 01 Aralık 2023 - 02 Ocak 2024
- II. **EVALUATION OF COLD PRESS OIL WASTES**
DEDEBAŞ T., GÖKSEL SARAÇ M.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCED RESEARCH AND APPLICATIONS, Türkiye, 1 - 02 Aralık 2023
- III. **GIDALARDA TEKNOLOJİK İYİLEŞTİRME VE BESİNSEL ZENGİNLEŞTİRME: ÇEKİRDEK UNU İLAVESİ**
GÖKSEL SARAÇ M., DEDEBAŞ T., CAN Ö. P.
5th International Black Sea Modern Scientific Research Congress, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2023
- IV. **Pistacia terebinthus TOHUMUNUN KURABİYELERİN FİZİKSEL, DOKUSEL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ**
DEDEBAŞ T., GÖKSEL SARAÇ M., CAN Ö. P.
5th International Black Sea Modern Scientific Research Congress, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2023
- V. **GÖRSEL ETKİLERİNİN YANINDA BESİNSEL FAYDALARI; YENİLEBİLİR ÇİÇEKLER**
DEDEBAŞ T., GÖKSEL SARAÇ M., CAN Ö. P.
International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-V, Türkiye, 11 - 13 Kasım 2023
- VI. **FARKLI SÜTLERE İLE HAZIRLANAN MATCHA LATTELERİN DUYUSAL DEĞERLENDİRMESİ: SAW UYGULAMASI**
GÖKSEL SARAÇ M., DEDEBAŞ T., CAN Ö. P.
International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-V, Türkiye, 11 - 13 Kasım 2023
- VII. **SİYAH VE BEYAZ PİRİNÇ SÜTLERİNİN VEGAN MUFFİN KEKTE KULLANIM OLANAKLARININ TEKSTÜREL VE DUYUSAL AÇIDAN İNCELENMESİ**
Tavmaşat T., GÖKSEL SARAÇ M.

2nd International Congress on Food Researches, Türkiye, 16 - 18 Ekim 2023

VIII. **BİTKİ BAZLI SÜTLER SÜT İKAMESİ Mİ?**

Tavmaşat T., GÖKSEL SARAÇ M.

2nd International Congress on Food Researches, Türkiye, 16 - 18 Ekim 2023

IX. **Bitkisel Kaynaklardan Taklit Hayvansal Yağ Üretimi**

GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.

International Congress On Food Researches, Sivas, Türkiye, 14 Ekim 2022, ss.69-75

X. **Importance and Role of Volatile Oils And Their Encapsulated Forms In Packaging Technology**

Dedebaş T., Göksel Saraç M.

Agro International Conference On Agriculture , Puta, Azerbaycan, 4 - 06 Temmuz 2022, ss.172-177

XI. **. Tuzsuz Beyaz Peynirin Nane Uçucu Yağı Ve Peynir Altı Suyu Proteini İle Kaplanması ve Ürün Özelliklerinin Belirlenmesi**

Uzundağ D., Can Ö. P., Göksel Saraç M.

Cukurova 8th International Scientific Researches Conference, Adana, Türkiye, 15 Nisan - 17 Eylül 2022, ss.575-585

XII. **YAŞLANMA SÜRECİNDE KOLAJEN İÇERİKLİ BESLENMENİN ÖNEMİ**

HASTAOĞLU E., GÖKSEL SARAÇ M.

1. INTERNATIONAL CONGRESS OF GERONTOLOGY, Sivas, Türkiye, 18 Mart 2022, ss.152-156

XIII. **Yutma Güçlüğü Çeken Yaşlılar İçin 3d Yazıcılar İle Alternatif Gıda Üretimi**

Göksel Saraç M., Can Ö. P.

1st International Congress Of Gerontology, Sivas, Türkiye, 18 - 20 Mart 2022, ss.135-140

XIV. **Farklı Yöntemler ile Elde Edilmiş Sumak (Rhus coriaria L.) Yağının Özellikleri**

DEDEBAŞ T., GÜNER S., GÖKSEL SARAÇ M., EKİZ ÜNSAL T.

International Online Conferences on Engineering and Natural Science, Türkiye, 05 Temmuz 2021, ss.147

XV. **The Use Of Acoustic Method In Determining The Textural Properties Of Foods**

Göksel Saraç M., Dedebaş T.

3rd International Conference on Food, Agriculture and Veterinary , İzmir, Türkiye, 19 - 20 Haziran 2021, ss.708-714

XVI. **Investigation of gluten-free cake production from poppy seed (Papaver somniferum L.) pulp: TOPSİS application**

Dedebaş T., Göksel Saraç M.

2. International Conference on Raw Material to Processed Foods, 3 - 04 Haziran 2021, ss.15-25

XVII. **Mor ve Turuncu Renkli Tatlı Patateslerden Nişasta Üretim Olanaklarının Araştırılması**

GÖKSEL SARAÇ M., DİNÇEL B., HASTAOĞLU E., KARAOĞLAN H. A.

International Congress on Sciences and Engineering for Sustainability 2021, İstanbul, Türkiye, 16 Nisan 2021, ss.153-154

XVIII. **LAVANTANIN SIVAS EKOLOJİK ŞARTLARINDA UÇUCU YAĞ ORANI VE KOMPOZİSYONUNUN BELİRLENMESİ**

DİNÇEL B., GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E.

ANKARA INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCHES, 4 - 06 Ekim 2019

XIX. **INTERFACIAL RHEOLOGY OF GELATIN WITH WHEY AND SKIM MILK POWDER**

DOĞAN M., GÖKSEL SARAÇ M., ASLAN D.

XIIIth International Conference of Food Pyhsicists, 23 - 25 Ekim 2018

XX. **RHEOLOGICAL PROPERTIES OF MELLORINE PRODUCED WITH MONO-,DIGLYCERIDES FROM RENDERING WASTE OIL**

GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.

XIIIth International Conference of Food Pyhsicists, 23 - 25 Ekim 2018

XXI. **Interfacial behavior of casein-inulin interactions at the oil and water interfaces**

ASLAN D., DOĞAN M., GÖKSEL SARAÇ M.

XIIIth International Conference of Food Pyhsicist, 23 - 25 Ekim 2018

XXII. **INTERFACIAL RHEOLOGICAL PROPERTIES OF MONO-,DIGLYCERIDES PRODUCED FROM RENDERING WASTE OIL IN OIL/WATER INTERFACE**

- GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
XIIIth International Conference of Food Pyhsicists, 23 - 25 Ekim 2018
- XXIII. **Protein ve diyet lifi interaksiyonlarının su/yağ ara yüzeyindeki interfacial reolojik özelliklerinin belirlenmesi**
ASLAN D., GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), 24 - 26 Ekim 2018
- XXIV. **Kalsiyum Karbonat-Emülgatör Etkileşiminin Ayçiçek Yağı-Su Ara Yüzeyinde Reolojik Değerlendirilmesi**
GÖKSEL SARAÇ M., ASLAN D., DOĞAN M.
3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), 24 - 26 Ekim 2018
- XXV. **Effects of Madimak (Polygonum cognatum Meissn) on the Microbiological, Chemical and Sensorial Qualities of the Meatball. International Conference on Innovative Engineering Applications**
GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E.
International Conference of Innovative Engineering Application, 20 - 22 Eylül 2018
- XXVI. **AKASYA ZAMKI MİKROENKAPSÜLASYONU İLE ELDE EDİLEN YÜZEY AKTİF MADDELERİN REOLOJİK ÖZELLİKLERİ**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
İç Anadolu Bölgesi 3.Tarım ve Gıda Kongresi, 26 - 28 Ekim 2017
- XXVII. **Production Techniques of Madimak Tea (Polygonum cognatum Meissn)**
HASTAOĞLU E., GÖKSEL SARAÇ M., DİNÇEL B.
International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 9 - 12 Mayıs 2017
- XXVIII. **Effects of Nisin and Natamycin on Microbiological and Physicochemical Qualities of Meatball Supplied From Yildizeli Sivas**
HASTAOĞLU E., GÖKSEL SARAÇ M., KESKİN Z. S., YOZGAT F.
International Congress On Advances In Veterinary Sciences & Technics | ICAVST 2016, 27 Ekim 2015 - 29 Ekim 2016
- XXIX. **Investigation of the Interaction between Flow and Physicochemical Properties of Different Food Fibers**
DOĞAN M., ÖZGÜR A., ASLAN D., GÖKSEL SARAÇ M.
18th World Congress of Food Science and Technology/ Dublin, 21 - 25 Ağustos 2016
- XXX. **Obtaining Monoglycerides by Enzymatic Esterification from Rendering Waste Oil**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
18th World Congress of Food Science and Technology/ Dublin, 21 - 25 Ağustos 2016
- XXXI. **The Effect of the Different Particle Size and Roasting Degrees on Physicochemical and Flow Properties of Coffee Coffee Arabica Principal Component Analyses Aspect**
DOĞAN M., ASLAN D., ÖZGÜR A., GÖKSEL SARAÇ M.
18th World Congress of Food Science and Technology/ Dublin, 21 - 25 Ağustos 2016
- XXXII. **Rheological Behavior of Tomato Ketchup The Effect Stone Pear Dietary Fiber Concentration and Temperature**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
The XVIIth International Congress on Rheology (ICR2016), 8 - 13 Ağustos 2016
- XXXIII. **Rheological and Sensory Properties of Instant Hot Chocolate Application Different Multi criteria Decision Techniques to Determine Optimum Fat Composition**
DOĞAN M., ASLAN D., Aktar T., GÖKSEL SARAÇ M.
The 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, 7 - 10 Haziran 2015
- XXXIV. **Bioactive Properties Of Elderberry Flowers Sambucus Niger L And Black Locust Acacia Flowers Robinia Pseudoacacia From Region Of Sivas In Turkey**
GÖKSEL SARAÇ M., ASLAN D., DOĞAN M.
Annual Conference Exhibitionn Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, Türkiye, 13 - 17 Ekim 2014
- XXXV. **The textural and chemical properties of prebiotic butter effect of storage time**

- DOĞAN M., SARIOĞLU K., KAYACIER A., GÖKSEL SARAÇ M., ORAL R. A., TOKER Ö. S.
4th International Congress on Food and Nutrition, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011
- XXXVI. **Rheological and chemical properties of prebiotic butter cream effect of storage time**
DOĞAN M., SARIOĞLU K., KAYACIER A., GÖKSEL SARAÇ M., ORAL R. A., TOKER Ö. S.
Rheology Trends: from nano to macro systems, Portekiz, 1 - 04 Eylül 2011
- XXXVII. **Application of different vegetable and fruit dietary fibers in mayonnaise**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
The International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011
- XXXVIII. **Effect of concentration of inulin on rheological properties of instant hot chocolate beverage**
DOĞAN M., TOKER Ö. S., GÖKSEL SARAÇ M.
The International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011
- XXXIX. **Production Of Dietary Fiber From Celery Root and Spinach, Determination Of Rheological Model in Ketchup**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
The International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011
- XL. **Production of orange albedo dietary fiber by product and its rheological behavior in mayonnaise**
DOĞAN M., GÖKSEL SARAÇ M.
1st International Congress on Food Technology, Türkiye, 03 Kasım 2010
- XLI. **Fatty acid composition and some chemical properties of circassian Kashar cheese**
DOĞAN M., GÖKSEL SARAÇ M.
1 st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Türkiye, 15 Nisan 2010
- XLII. **Rheological and optical properties of Köfter**
GÖKSEL SARAÇ M., DOĞAN M.
1 st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Türkiye, 15 Nisan 2010

Desteklenen Projeler

- Göksel Saraç M., Tavmaşat T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kenevir Tohumundan (Cannabis sativa) Bitki Bazlı Süt İkamesi Elde Edilmesi ve Vegan Peynir Analogu Üretiminde Denenmesi, 2024 - 2025
- Göksel Saraç M., Uzundağ D., Can Ö. P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Peynir Altı Suyu Proteini ve Uçucu Yağlar ile Hazırlanan Filmlerin Tuzsuz BeyazPeynirde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2021 - 2022
- Göksel Saraç M., Dinçel B., Karaoğlan H. A., Hastaoğlu E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrason ve Mikrodalga Uygulamaları İle Tatlı Patates Çeşitlerinden (Mor ve Turuncu) Nişasta Üretimi ve Model Ürün Salamda Kullanım Olanaklarının Belirlenmesi, 2020 - 2021
- Şeker İ. T., Hastaoğlu E., Göksel Saraç M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Biberiye, defne yaprağı, sumak ve kekik aromatik bitkileriyle marine edilmiş ve vakumlanmış dana etlerinin fiziksel, kimyasal, duyuusal ve mikrobiyolojik kalitesinin belirlenmesi, 2018 - 2019
- Doğan M., Göksel Saraç M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Rendering Atık Yağlarından Emülgatör Üretimi ve Model Gıdalarda Arayüzey (Interfacial) Reolojik Uygulamaları, 2011 - 2018
- Yozgat F., Göksel Saraç M., Hastaoğlu E., Keskin Z. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nisin ve Natamisin'in Yıldızelin deki Kasaplardan Alınan Kıymalardan Yapılan Köftelerin Mikrobiyolojik Kimyasal ve Fiziksel Kalitesi Üzerine Etkileri, 2014 - 2016
- Doğan M., TÜBİTAK Projesi, Kalorisi Azaltılmış Prebiyotik Kahvaltılık Modifiye Tereyağı Ve Krema Üretimi, 2009 - 2011
- Doğan M., Göksel Saraç M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Gıda Lif Kaynaklarının Araştırılması, Üretimi, Kimyasal Karakterizasyonu ve Model Olarak Seçilen Bazı Ürünlerde Uygulanması, 2008 - 2011

Öğrenci Projeleri

- Ar-Ge Projesi, Kenevir Posası Tozu ve Karnıyarık Otu Kullanılarak Pirinç ve Mısır Unu ile Glütensiz Tatlı ve Tuzlu Muffin

Kek Üretim, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Cumhuriyet Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel,Lokanta Ve İkram Hizmetleri, Türkiye, 2023 - Devam Ediyor

Ar-Ge Projesi, Karamuk ve Kızılık Meyvelerinin Lokum Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması , Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Cumhuriyet Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel,Lokanta Ve İkram Hizmetleri, Türkiye, 2023 - Devam Ediyor

Ar-Ge Projesi, Moringa Tozu (Moringa Oleifera) İle Zenginleştirilmiş Eriřtelerin Tekstürel, Duyusal, Fizikokimyasal ve Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi , Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Cumhuriyet Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel,Lokanta Ve İkram Hizmetleri, Türkiye, 2022 - 2023

Ar-Ge Projesi, Maca, Karnıyarık Otu ve Madımak Tozları ile Zenginleştirilmiş Kraker Üretimi ve Özelliklerinin Belirlenmesi , Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Cumhuriyet Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel,Lokanta Ve İkram Hizmetleri, Türkiye, 2022 - 2023

Bilimsel Hakemlikler

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2023

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2023

Food and Health, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2023

LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2023

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2023

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SSCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2022

JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, SSCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2022

Cumhuriyet Science Journal, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2022

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, Diğer Dergiler, Nisan 2022

HARRAN TARIM VE GIDA BİLİMLERİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2022

JOURNAL OF ESSENTIAL OIL BEARING PLANTS, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2022

Journal of Nature, Science & Technology (JANSET), Diğer Dergiler, Ağustos 2021

AKADEMİK GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2021

AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2021

TÜRK TARIM - GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2021

Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2021

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2021

AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2020

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2020

ALKÜ Fen Bilimleri Dergisi, Diğer Dergiler, Kasım 2020

Journal Of Food Engineering, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2020

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020

TÜRK TARIM - GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2020

TÜRK TARIM - GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2020

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2020

DÜZCE ÜNİVERSİTESİ BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2020

Journal Of Food Engineering, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019

Journal Of Food Engineering, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2019

Journal Of Food Engineering, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2019

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2019

Journal Of Food Engineering, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2019

JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018

AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2018

JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2011

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Hastaoğlu E., Göksel Saraç M., Can Ö. P., ICONFOOD 2023, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Ekim 2023

Can Ö. P., Göksel Saraç M., Hastaoğlu E., ICONFOOD CONGRESS, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Ekim 2022

Bilimsel Araştırma / Çalışma Grubu Üyelikleri

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Gıda Araştırma Ve Geliştirme Grubu, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Türkiye, <https://avesis.cumhuriyet.edu.tr/arastirma-grubu/cugag>, 2020 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 87

Atıf (WoS): 206

Atıf (Scopus): 254

H-İndeks (WoS): 9

H-İndeks (Scopus): 10

Ödüller

Göksel Saraç M., Makale Yayın Teşvik Ödülü, Tübitak, Aralık 2020

Göksel Saraç M., Makale Yayın Teşvik Ödülü, Tübitak, Ekim 2019

Göksel Saraç M., SUATA ALPASLAN F., Yayın Teşvik Ödülü, Tübitak, Aralık 2017

Göksel Saraç M., Yayın teşvik ödülü, Tübitak, Mart 2016

Göksel Saraç M., Yayın teşvik ödülü, Tübitak, Mart 2013

Akademi Dışı Deneyim

Cumhuriyet Teknokent Teknoloji Transfer Ofisi

Sivas Teknoloji Geliştirme Bölgesi Kurucu ve İşletici AŞ. (Cumhuriyet Teknokent)

Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Gıda İşleme

Teknoloji Geliştirme Bölgesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Gıda İşleme

ABİGEM Avrupa Birliği İş Geliştirme Merkezi